

Fortbildung

20.07.2022 09:00 Uhr - 16:00 Uhr

"Prozessgestaltung in der Hauswirtschaft und Küche"

Arbeitsabläufe optimal gestalten und kontrollieren

Personalbedarf, Personaleinsatzplanung und Steuerung von Prozessen sind Themen, die im hauswirtschaftlichen Alltag immer wichtiger werden. Sie stehen der im Betrieb verankerten Personalstruktur und den gewohnten Arbeitsabläufen gegenüber. In diesem Spannungsfeld sind Entscheidungen bei Neu- und Umorganisation zu treffen und immer wieder auch Personaleinsparungsmöglichkeiten zu entwickeln. Um dies zu fundieren braucht es Fachwissen und gute Argumente.

Inhalte und Ziele:

- Die Teilnehmenden wissen, wie sie Arbeitsprozesse steuern können und welche Auswirkungen diese auf den Personalbedarf hat
- Sie können Personalbedarf in Hauswirtschaft und Küche aufgrund ihrer Aufgaben ermitteln
- Sie können neue Aufgaben, Prozesse und Angebote in ihrem Arbeitsbereich kalkulieren
- Sie haben einen Überblick über die relevanten Kenndaten
- Sie kennen Instrumente zur effektiven Kontrolle der Arbeitsprozesse und der Qualität der Leistungen

Zielgruppe:

Hauswirtschafts- und Küchenleitungen sowie Mitarbeitende der Hauswirtschaft/Küche aus Einrichtungen der Alten- und Gesundheitshilfe, Behindertenhilfe, Kinder- und Jugendhilfe, Kindertagesstätten, Bildungshäuser u. a. m.

Termin:

20.07.2022 09:00 Uhr - 16:00 Uhr

Kosten:

130,00 €

Veranstaltungsort:

Haus der Caritas im Bistum Mainz
Bahnstraße 32
55128 Mainz
www.caritas-bistum-mainz.de

Referent(inn)en:

Carola Reiner (Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Qualitätsbeauftragte
Dienstleistung, Fachwirtin Reinigungs- und Hygienmanagement, geprüfte
Desinfektorin)

Ansprechpartner:

Beate Kramer (beate.kramer@caritas-bistum-mainz.de, +49 (6131) 2826-261)
Susanne Kraft (susanne.kraft@caritas-bistum-mainz.de, +49 (6131) 28 26-260)

Veranstalter:

Caritasverband für die Diözese Mainz e.V. Referat Altenhilfe und Betriebswirtschaft

Veranstaltungsnummer:

HW 22_01